

BARBARA PABIAN
Uniwersytet Opolski

PIECZYWO OBRZĘDOWE W KULTURZE REGIONU CZĘSTOCHOWSKIEGO

Pieczyno przygotowywane na różne okazje świąteczne, związane ze zwyczajami i obrzędami dorocznymi oraz rodzinnymi, nabiera charakteru sakralnego. Badacze wyróżniają wiele jego rodzajów spotykanych w całej Polsce, a więc tzw. nowolatka, znane na Kurpiowszczyźnie też pod nazwą „byśki”, a także tzw. fafernuchy, fafernyski, odpustowe „kozy prostyńskie”¹. Na święto Zwiastowania NMP (25 marca) wypiekano tzw. busłowe łapy, skowronki, placiki zwane „sucharami” czy „bondami”². Także okres poprzedzający Święta Bożego Narodzenia zawsze charakteryzował się bogactwem sporządzanych wypieków. Przygotowywano wówczas ozdobne bułeczki, podplomyki zwane osuchą lub proskurą, kołaczki, struclki czy tzw. szczodraki³.

Chleb jest produktem, który od najdawniejszych lat otaczany jest czcią i szacunkiem. Wynika to nie tylko z faktu, że jest podstawowym pieczywem przeznaczonym do spożycia, gwarantującym utrzymanie się przy życiu, a więc tym samym zapewniającym podstawę egzystencji. W świadomości i tradycji Polaków głęboko zakorzeniona jest także wartość symboliczno-mistyczna chleba wynikająca z przekonania o jego ważności jako daru Bożego. Zygmunt Głogier stwierdza: „Lud polski w wielu okolicach nazywa chleb świętym («święty chlebuś»), również jak i ziemię, która go rodzi («święta ziemia»)”⁴.

Doniosłe znaczenie spełniał chleb dawniej i spełnia do dziś podczas obrzędu zaślubin. Ma on bowiem głęboko zakorzenioną w tradycji moc uświęcającą związek małżeński. Wyraża życzenie zapewnienia nowej rodzinie lepszej przyszłości i dostatku. Podkreśla łączność człowieka ze światem pozagrobowym, pełni rolę apotropeiczną⁵. Sam zwyczaj dzielenia się chlebem uzewnętrznia ludzką potrzebę wprowadzania pokoju i harmonii.

¹ Por.: J. Olędzki, *Konkursowe noworoczne pieczywo kurpiowskie*, „Polska Sztuka Ludowa” 1962, nr 4, s. 237–239; tenże, *Doroczne pieczywo obrzędowe północno-wschodniej Polski*, „Polska Sztuka Ludowa” 1961, nr 1, s. 4, 10; J. Maciejewska-Pavković, *Zdobnictwo obrzędowe wsi białostockiej*, „Polska Sztuka Ludowa” 1966, nr 2, s. 124–125.

² Por.: T. M. Ciolek, J. Olędzki, A. Zadrożyńska, *Wyrzeczysko. O świętowaniu w Polsce*, Warszawa 1976, s. 16–1; Olędzki, *Doroczne pieczywo...*, s. 16.

³ Por.: T. Ambrozewicz, *Polskie ozdobne pieczywo ludowe*, „Polska Sztuka Ludowa” 1978, nr 1, s. 9; J. Klimaszewska, *Doroczne obrzędy ludowe*, w: *Einografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, red. M. Biernacka, M. Frankowska, W. Paprocka, Wrocław 1981, t. 2, s. 135; I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981, s. 23, 28.

⁴ Z. Głogier, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, Warszawa 1972, t. 1, s. 234.

⁵ D. Simonides, pisząc o posagu młodej mężatki, który zabierała z domu rodzinnego, wśród symbolicznych przedmiotów wymienia również chleb i sól. Zob.: D. Simonides, *Od kolebki do grobu. Śląskie wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne w XIX wieku*, Opole 1988, s. 109–110.

W związku z tak dużym znaczeniem i doniosłym zadaniem, jakie miał spełniać chleb podczas obrzędu zaślubin, znane są w całym kraju różnicowane rodzaje pieczywa weselnego. Najbardziej popularne na wschodzie Polski to bogato zdobione korowaje, których przygotowanie wymaga szczególnych rytualnych zabiegów i czynności oraz doświadczenia przygotowujących je kobiet⁶. Odpowiednikami korowaja są występujące w Polsce centralnej i zachodniej kołaczki weselne. Irena i Krzysztof Kubiakowie wymieniają spotykane w całej Polsce „szyszki”, czyli małe bułeczki z plecionką na wierzchu, „gąski” przeznaczone dla dzieci, a także tzw. kokoszki lub kogutki. W Polsce centralnej pieczono też „orzechy” zwane „pałeczkami”. Do obsypywania panny młodej wypiekano w Łowickiem „kaczuszki” i „laleczki”. W Polsce wschodniej specjalnie dla panny młodej przygotowywano „szyszkę”, zaś dla pana młodego tzw. miesiąc, które to wypieki małżonkowie spożywali po wspólnie spędzonej nocy⁷. Inny przykład wypieków weselnych stanowią przygotowywane w Przemyskiem ciasteczka „całuski”, zwane też „kaczuszkami”, a także krośnieńskie „rózgi weselne”, bułki weselne tzw. huski, czy pochodzące ze Szczeczeszyna piernikowe „szczodraki” w kształcie ptaszków⁸. Jak ocenia Teresa Ambrożewicz, zwyczaj przygotowywania ozdobnego pieczywa obrzędowego wykazywał od początku XX wieku tendencję zanikową⁹.

Współcześnie w Częstochowie można zaobserwować osobliwy powrót do tradycji wypieku bogato zdobionego pieczywa przeznaczonego na różne uroczyste okazje, głównie zaś na wesela. Przygotowywaniem takiego pieczywa zajmują się osoby o uzdolnieniach plastycznych, pracujące w częstochowskich piekarniach.

Chleby tego rodzaju wypiekane obecnie nie są przeznaczone do spożycia, lecz stanowią okazjonalną ozdobę stołu. Przygotowuje się je głównie na wesela, sporadycznie zaś na inne uroczystości związane ze zwyczajami dorocznymi, jak np. Boże Narodzenie czy Wielkanoc lub obrzędami rodzinnymi, np. chrzest, komunია św., bierzmowanie. Zdaniem częstochowskich piekarzy ozdobne bochenki chleba zamawiane są przede wszystkim na wesela. Wykorzystuje się je przy powitaniu młodej pary powracającej z kościoła.

Zwyczaj witania nowożeńców chlebem i solą znany jest od najdawniejszych lat i upowszechnił się w całej Polsce. „Powracających do domu nowożeńców – pisze Maria Bogucka – witano tradycyjnym bochnem chleba i szczyptą soli. Wszystkie te ceremonie wywodziły się jeszcze z czasów pogańskich i miały na celu zapewnienie młodej parze obfitości dóbr oraz płodności”¹⁰.

⁶ Por.: Kubiak, Kubiak, *dz. cyt.*, s. 69–72; Ambrożewicz, *dz. cyt.*, s. 8–10; Maciejewska-Pavković, *dz. cyt.*, s. 126; J. Olędzki, *Doroczne pieczywo...*, s. 9; K. Kwaśniewicz, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, w: *Etnografia Polski*, s. 102; P. Kowalski, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa-Wrocław 1998, s. 442–443.

⁷ Por.: Kubiak, Kubiak, *dz. cyt.*, s. 73.

⁸ Por.: Ambrożewicz, *dz. cyt.*, s. 15; S. Krzysztofiowicz, *O sztuce ludowej w Polsce*, Warszawa 1972, s. 128.

⁹ Por.: Ambrożewicz, *dz. cyt.*, s. 7–8.

¹⁰ M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*, Warszawa 1994, s. 51.

Mieszkańcy Częstochowy kierują się współcześnie nie tylko podobnymi względami przy zamawianiu ozdobnego pieczywa. Oto co mówią na ten temat:

„Zamawiałam chleb na wesele córki, ponieważ związane jest to z tradycją i zarówno z moimi odczuciami na dostatnie życie młodych. Poza tym chleby te wszystkim bardzo się podobają i są dodatkową dekoracją stołu” (Teresa Duczowska, 48 lat, zapisano w 1999 r.);

„Przed wszystkim tradycja i to, że widziałam wcześniej u pani Ali i mi się bardzo podobał ten chlebek” (Renata Borek, 28 lat, zapisano w 1999 r.).

Obecnie trudno ustalić, kto zapoczątkował ten zwyczaj na badanym obszarze. W materiałach źródłowych brak jest jakichkolwiek wzmianek¹¹. Na podstawie wywiadów przeprowadzonych wśród piekarzy zajmujących się wypiekiem zdobnego pieczywa świątecznego domniemywać można, że osobą tą był nieżyjący już piekarz, Leon Lebek, rozpoczynający pracę w tym zawodzie jeszcze przed drugą wojną światową. Przygotowywał on chlebki w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych, wyłącznie na wesela i tylko dla znajomych mu osób. Nie prowadził też zarejestrowanej działalności gospodarczej:

„Pan Lebek to bardzo stary pracownik. Kiedy ja przyszedłem do pracy, on był już na wylocie. Zdołał chlebki chyba jeszcze w latach dwudziestych” (Zdzisław Kwapisz, lat 75, emerytowany pracownik piekarni „Jedność” w Częstochowie, zapisano w 1999 r.).

„O ile sobie kojarzę, to zwyczaj zdobienia zapoczątkował pan Lebek. Dawno nie żyje. Najwięcej na ten temat może powiedzieć pani Gasińska” (Wacław Kaniewski, właściciel piekarni w Poraju, zapisano w 1999 r.).

Wypowiedzi informatorów potwierdzają także pracownicy piekarni PSS Społem „Jedność” w Częstochowie:

„Kiedyś, jak tylko byłam uczennicą, widziałam chlebki u pana Lebka, była zainteresowana, ale to był taki pan, że po prostu nie chciał pokazać, nic powiedzieć (...). Potem robił taki pan Janicki, no, już zmarł w tej chwili” (Alicja Gasińska, lat 50, zapisano w 1999 r.);

„W czasie kiedy pan Lebek robił te chleby, to myśmy byli jeszcze uczniami. (...) I chyba pan Janicki ściągnął od pana Lebka, a my wszyscy po kolei od niego” (Renata Kupezyk, lat 50, zapisano w 1999 r.).

Do dekoracji wykorzystuje się okrągłe bochenki z mąki żytniej, wypiekane każdego dnia na skalę przemysłową. Następnie zostają one pokryte motywami zdobniczymi z surowego ciasta wymieszanego z farbami plakatowymi. Skład ciasta służącego do zdobienia jest wynikiem osobistego doświadczenia osoby formującej chleb. Renata Kupezyk wyznaje:

„Najpierw sobie robię ciasto, bo to jest z mąki z dodatkiem wody i cukru, tylko z dwóch rodzajów ja robię, na przykład z dwóch rodzajów mąki żytniej i pszennej, żeby po prostu uzyskać bardziej elastyczne to ciasto. Samo żytnie

¹¹ O. Kolberg wymienia jedynie przygotowywany w okolicach Częstochowy i Mstowa kołacz weselny, czyli długą bułkę obsypaną cukrem i serem. Zob.: O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 23: *Kaliskie*, Wrocław – Poznań 1964, s. 128.

ciasto to jest słabe, bo nie ma glutenu w tym cieście, jest niska jego zawartość, nawet znikomy procent, więc z pszennym się miesza, żeby tak bardziej było elastyczne, do tego dodają troszeczkę wody z cukrem, bo kolor mi ładniejszy łapie”.

Wypowiedź tę uzupełnia Alicja Gasińska:

„Ciasto jak robię, to robi się z mąki żytniej, zaparza się go i wtedy jest takie plastyczne jak plastelina, bo z pszennego to wiadomo, że jest gluten i to się rozciąga, a tu się ładnie wykrawa i ładnie się formuje”.

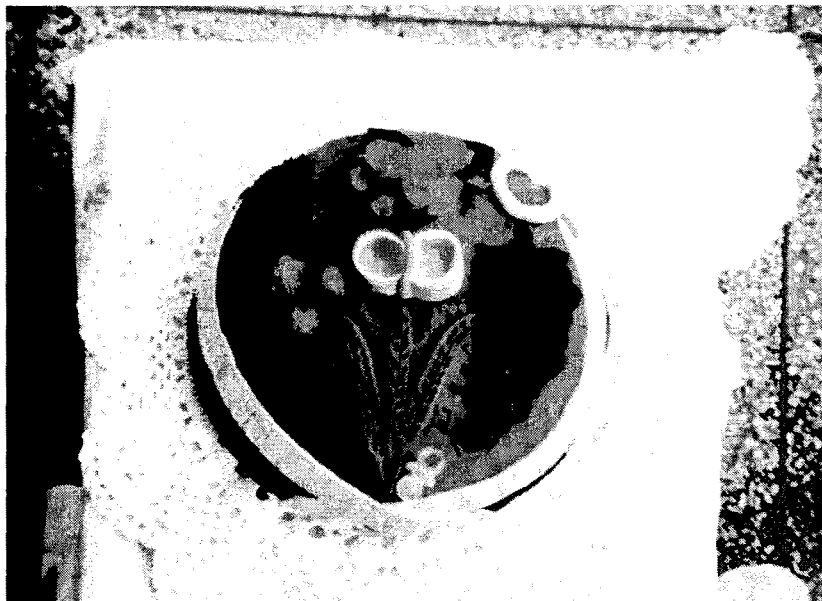
Na cykl technologiczny przygotowania okazjonalnego pieczywa zdobnego składają się trzy etapy czynności, następujących po sobie w odpowiednim czasie. Pierwszy, najdłuższy z nich, obejmuje typowy ciąg przemysłowy produkcji chleba i trwa około 16 godzin od momentu przygotowania półkwasu do chwili ostatecznego wypieku. Na drugi etap przypada właściwy proces zdobienia. Doświadczonej osobie, często formującej chleb obrzędowy, wystarcza do uzyskania pożądanego efektu od jednej do dwóch godzin pracy. Na koniec krótko (około 5-8 minut) powtórnie zapieka się udekorowany chleb w piecu w celu utwardzenia całości.

Nie ma ścisłych wymogów dotyczących doboru elementów dekoracyjnych. O przyszłym zewnętrznym wyglądzie pieczywa decyduje fantazja, twórcza wyobraźnia i zmysł estetyczny osoby, która podjęła się zdobienia chleba. Dobór barw i zestaw elementów zdobniczych zależą od talentu wykonawcy ornamentu. Częstochowskie chleby weselne charakteryzują się zespołem elementów zdobniczych o bogatej symbolice. Zawsze miejsce centralne na bochenku zajmuje koszyczek składający się z dwóch pojemniczków. Do jednego wsypuje się sól, a do drugiego wkłada dwa kawałeczki chleba, przeznaczone do spożycia przez nowożeńców wracających z kościoła. Pozostałe elementy dekoracji podlegają zmianie i zależą od pomysłowości piekarzy. Potwierdzają ten fakt ich wypowiedzi:

„Na wesela to symbolika jest tak jakby były życzenia dla młodej pary, to zawsze mówię, że to moje życzenia dla młodej pary, jak komuś robię: kłosa – dostatek, żołędzie – trwałość małżeństwa, winogron – płodność, podkowa – szczęście, serce – miłość, no i teraz jeszcze wprowadziłam gołąbki i obrączki” (Alicja Gasińska, zapisano w 1999 r.);

„Ja robię tak samo winogron, tylko że ja winogron robię w niebieskim kolorze. Listki zielone tak samo (...). Dąb, ja robię jeszcze liście dębu – trwałość małżeństwa. Z tymi żołędziami to też jest coś takiego, że obfitość. Pszenica – żeby nigdy jednak tego chleba w życiu nie brakowało w rodzinie” (Renata Kupczyk, zapisano w 1999 r.);

„Smoczek, to był mój pomysł, wiadomo, bo dla młodych, no, to pierwsze co się kojarzy, to wiadomo, jak jest para, to będzie dziecko (...). Ja widziałam te chleby kiedyś i sam ten zmysł taki wzrokowy, widziałam układ tych wstążeczek napisowych z tym, że zawsze było pisane, że „Szczęść Boże Młodej Parze”, a ja wprowadziłam te imiona. Mówią wtedy, wiadomo, że to już tylko dla nich, dla tych młodych, dla których się robi” (Maria Kunc, lat 37, zapisano w 1999 r.).



Fot. 1. Chleb weselny ozdobiony przez Marię Kunc. 1999 r.

Na częstochowskich chlebach weselnych pojawiają się najczęściej następujące elementy zdobnicze:

- koszyczek na chleb i sól,
- kiść winogron jako symbol płodności,
- żołędzie jako znak trwałości związku małżeńskiego,
- kłosy pszenicy wróżące nowej rodzinie dostatek,
- gołąbek symbolizujący zgodę, porozumienie, jednomysłność oraz niechęć do kłótni i zatargów,
- para obrączek jako potwierdzenie zawartego związku,
- podkówka wyrażająca życzenia szczęścia i pomyślności,
- serduszek odzwierciedlające uczucie wzajemnej miłości,
- malutki smoczek z tworzywa sztucznego jako zapowiedź radości młodych rodziców wynikającej z narodzin w niedalekiej przyszłości ich potomka,
- zdobiące całość kwiatki, przeważnie różyczki¹².

Całość uzupełnia oplatająca brzegi bochenka wąska szarfa z ciasta z wrytymi w niej imionami nowożeńców, datą ślubu lub życzeniami „Szczęść Boże Młodej Parze”.

¹² Kwiaty te, według relacji piekarzy, mają w założeniu pełnić jedynie funkcję estetyczną. Nie odzwierciedlają natomiast żadnego symbolicznego kodu języka kwiatów. Por. np.: I. Sikora, „Mowa kwiatów”. *Z badań nad kulturą popularną przełomu XIX i XX wieku*. „Literatura Ludowa” 1978, nr 4/5, s. 142-153; *Mowa kwiatów*, w: *Słownik literatury popularnej*, red. T. Żabski, Wrocław 1997, s. 269-271.

W celach zdobniczych stosuje się szeroką, kontrastową gamę kolorów ze zdecydowaną dominacją barw ciepłych. Przeważają odcienie czerwieni, zieleni, żółci, wiele odmian brązu. Duża intensywność wielobarwnego wzoru dobrze komponuje się na jednobarwnej powierzchni chleba. Jednolita, naturalnie brązowo wypieczona wierzchnia skórka bochenka dopełnia się harmonijnie i współgra z wykonaną oprawą plastyczną. Otrzymane chlebki są niezwykle barwne, przyciągające wzrok.

Według relacji informatorów pierwsze chleby przygotowywane na wesela przez Leona Lebka, a potem przez Szymona Janickiego nie były przez nich kolorowane. Elementy dekoracji wykonane były z samego, czystego ciasta bez dodatku barwników: „Pan Lebek robił tylko białe” (Alicja Gasińska), „on nie kolorował, to było po prostu naturalne” (Anna Janicka, żona zmarłego piekarza), „Słyszałam, że były na białe, (...). No, a później jak po wychowawczym wróciłam, to wtedy już widziałam te kolorowe chleby” (Maria Kunc).

Do wprowadzenia farb, w celu uzyskania kolorowej dekoracji na chlebie, przyznaje się Alicja Gasińska:

„Ja wprowadziłam kolorowanie, bo tak sobie jakoś pomyślałam, że może, jak wprowadzili te kamery wideo, to tak ładniej odbija, bo być może, że widziałam, tak mi się wydawało, że pomazane to było, a właśnie jak kolory, to tak to wszystko odbija, no i zaczęłam. Zrobiłam jeden chlebek, wzięłam pędzelek, farby akurat miałam plakadowe, tak przez przypadek, pod ręką i zaczęłam malować. Ale wiadomo, że to nie jest równe, to tam się pobrudziło coś, to nie było tak dokładne, no i zaczęłam wyrabiać farby z tym ciastem, którym miałam zdobić” (Alicja Gasińska, zapisano w 1999 r.).

Chlebki weselne bardzo często są przechowywane przez małżeństwa przez wiele lat, stanowiąc wyjątkową pamiątkę z dnia ślubu. Aby jednak pieczywo zachowało właściwy wygląd i nie podlegało rozkładowi, należy przechowywać je w odpowiednich warunkach, przede wszystkim w suchym i przewiewnym pomieszczeniu:

„To jest uzależnione, w jakich warunkach te chlebki się przechowują. Wiadomo, że w jednym pomieszczeniu jest sucho i będzie stało dwa lata, trzy, a w drugim jest już wilgotniejsze powietrze i on zaczyna pleśnieć” (Renata Kupczyk, zapisano w 1999 r.).

Nowatorskim rozwiązaniem jest pomysł przygotowywania ozdobnego pieczywa na inne okazje świąteczne. Najlepiej z tego zadania wywiązuje się Alicja Gasińska, która przygotowuje ozdobne chleby nie tylko dla swojej rodziny, znajomych czy sąsiadów, ale także na dożynki oraz na odprowadzanie każdego roku uroczystą mszę św. dla piekarzy na Jasnej Górze.

„Od kilkunastu lat robię na dożynki regionalne, teraz ostatnio są w Częstochowie, zawsze w pierwszą sobotę września. Tymi chlebami są obdarowywani dostojnicy państwa, Kościoła, wojewoda. Chleby raczej się podobają. (...) Jak jest nasza msza piekarzy (15 marca w św. Klemensa), mamy mszę taką już tradycyjną od sprzed wojny i ja też zawsze, mnie tak jakoś wybrali, żebym ja zrobiła ten chlebek, no to na tym chleбку jest hostia, też wokół hostii są

wszystkie wyroby nasze – takie mini chałeczki, bułeczki, to każdy mówi, jak to można zrobić? Bo niejeden piekarz to nie potrafi dużej chałki zrobić, bo to też trzeba mieć trochę zmysłu i pamięci, u mnie patrz, no, jak ta pani Ala zrobiła, że to wszystko takie jest fikuśne, malutkie i też zawsze piszę «Maryjo Królowo Polski pobłogosław pracę naszą», no i data też jest, kiedy się ta msza odbywa, i to wszystko jest w takim pięknym ołtarzu z kwiatów”.

Pani Gasińska przygotowała też zdobny chlebek specjalnie na otwarcie Środowiskowego Ogniska Wychowawczego Zakładu Wychowawczego Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Częstochowie.

„Tam właśnie były takie dwa drewnienka, płonący ogień, a w tym płomyku było: kwiatuszek w doniczce w kształcie serduszka i pisało: „każde dziecko ma gdzieś na ziemi skrawek nieba”. No i na podstawie tego właśnie znaczka (firmowego TPD – B. P.) też zrobiłam taki chlebek oczywiście, takie malowane ciasto, jak to można powiedzieć, też się bardzo podobał”.

Interesujące formy zdobnicze zyskują chleby przygotowywane na święta do- roczne związane z kalendarzowym rokiem liturgicznym. Pieczywo na Boże Narodzenie Alicja Gasińska przystraja np. miniaturką szopki betlejemskiej, zaś na Wielkanoc – święconką w koszyczku.

„Na Wielkanoc robię tak, jakby cała święconka w koszyczku (była), zależy jak tam zrobię, nieraz jest na chlebie zrobiony koszyczek i właśnie ta cała święconka, którą widać, jajeczka, baranek, kielbaska, albo jest taka od razu święconka na chleбку, to są palemki, zajączki, kurczaczki, pisanki kolorowe, baze, no i piszę «Wesołego Alleluja». Natomiast też robię na Boże Narodzenie. To jest szopka betlejemka zrobiona właśnie z chleba, ciasta nieraz i później mówią ludzie: «O, pani Ala świętych z ciasta robi, czyli chleb chlebem maluje»”.

W trakcie badań terenowych ustalono, że częstochowscy piekarze potrafią przygotować chleb na prawie wszystkie uroczystości rodzinne:

„Weselne robię, no i okazyjnie w czasie komunii św. w maju, no i robiłam do bierzmowania chlebki na witanie biskupa” (Maria Kunc);

„Na komunijne raczej mało zamawia ktoś, chyba że konkretnie jakaś osoba jest zainteresowana. Raz tylko robiłam, raz, bądź dwa razy. Na wesele, to parę zamówień jest” (Renata Kupczyk).

Warto podkreślić, że w ostatnich latach doświadczenia zawodowe starszych piekarzy przekazywane są często przedstawicielom młodszego pokolenia. Uczniowie na praktykach szkolnych odbywanych w piekarniach „Społem” rozwijają swoje umiejętności i poznają tajniki przygotowywania pieczywa ob- rzędowego.

„W ubiegłym roku, we wrześniu, robiliśmy taką dekorację, ja tu zrobiłam ze swoimi uczniami choineczkę, paczuski pod choinkę, takie coś też typowo świąteczne. Też na chlebie taka małeńka choineczka była z paczuszkami, z prezentami pod choinkę, ale napisu nie było żadnego. I to było proszę pani wystawione w szkole gastronomicznej. To było w ubiegłym roku, jak ci moi uczniowie kończyli szkołę. To było na wystawę zrobione” (Renata Kupczyk).

W świetle relacji nauczycieli Zespołu Szkół Gastronomicznych im. M. Skłodowskiej-Curie w Częstochowie w placówce tej często organizowane są konkursy mające na celu wyłonienie najzdolniejszych uczniów. „W naszej szkole organizujemy także dla uczniów konkursy, które się wiążą z tradycjami świątecznymi, i tak klasy ciastkarzy i piekarzy biorą udział w tych konkursach, wtedy przynoszą eksponaty, które tutaj oceniamy jako komisja konkursowa szkolna i też przydzielamy nagrody w tych konkursach. Uczniowie są zadowoleni, że mogą też wykazać się w jakimś nietypowym wyrobie ciastkarskim czy piekarskim, którego zwykle na praktyce nie robią, czyli po prostu jest to coś dodatkowego, czego nie robią na co dzień” (Mariola Wieciorkowska, nauczyciel technologii ciastkarskiej Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie, lat 37, zapisano 1999 r.).

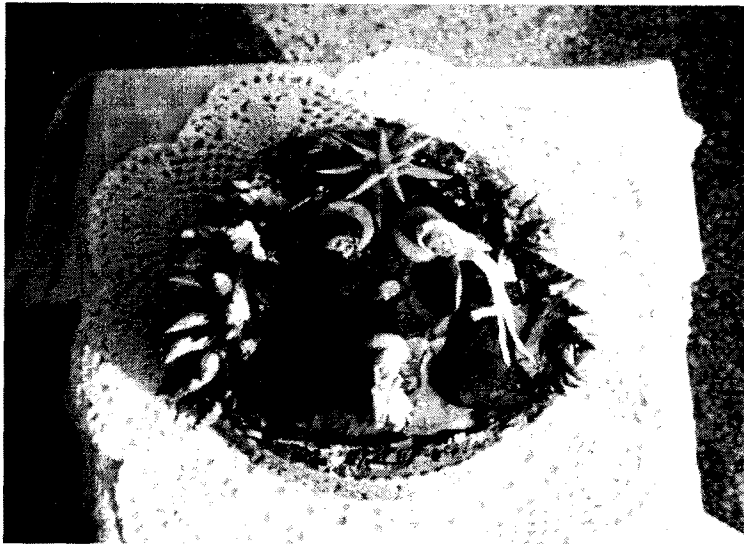
Uczniowie tej szkoły mają również okazję wykazania swojego kunsztu zawodowego poprzez uczestnictwo w konkursach ogólnopolskich. Przygotowują na tę okazję także ozdobne chleby.



Fot. 2. Chleb na Boże Narodzenie ozdobiony przez ucznia Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie, 1999 r.

„To był ogólnopolski konkurs na najlepszego ucznia w zawodzie piekarz i ciastkarz. To było w 1998/99. W kwietniu był trzeci etap. Piąte miejsce zajął nasz uczeń z województwa i oczywiście VIII miejsce też nasza uczennica” (Krystyna Dyl, nauczyciel Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie, zapisano w 1999 r.).

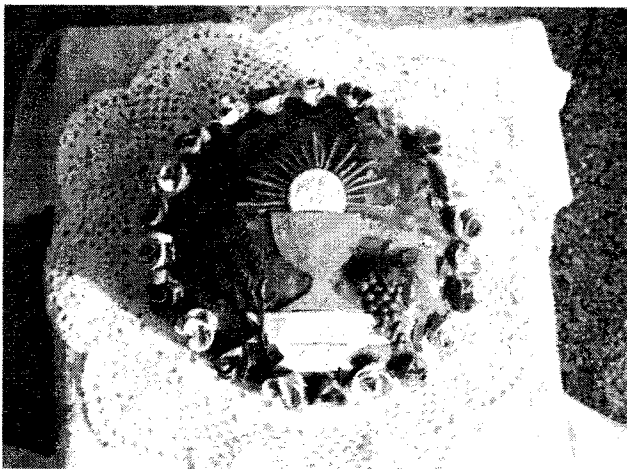
Zdarza się, że klienci, wyjeżdżający do innych miejscowości w Polsce lub za granicę, zabierają ze sobą udekorowane bochenki chleba wraz z pozdrowieniami. O popularyzacji ich wyrobów mówią sami piekarze:



Fot. 3. Chleb na Boże Narodzenie ozdobiony przez Alicję Gasińską, 1999 r.

„Na Śląsk jechał, do Wrocławia prawdopodobnie jechał, do Łodzi” (Renata Kupezyk);

„Często się nawet zdarzało, że za granicę robiłam. Jechała koleżanka odwiedzić syna do Australii, no i wiesz co, mówi, no, kwiaty zawiozę? To zrób taki chlebek – pozdrowienia z Polski. Toteż właśnie robiłam takie polne kwiaty, datę, pozdrowienia od całej rodziny z Polski. To przyjechała, to mówi, no wiesz co, furorę zrobiłaś. Robiłam też do Francji na wesele, do Niemiec, do Kanady też robiłam takie pozdrowienia” (Alicja Gasińska).



Fot. 4. Chleb komunijny ozdobiony przez Marię Kunc, 1999 r.



Fot. 5. Chleb weselny ozdobiony przez Renatę Kupezyk. 2000 r.

Wypiekane współcześnie w Częstochowie chlebki, popularyzowane w kraju i za granicą, nie są przeznaczone do spożycia, a sam proces wypieku nie podlega żadnym nakazom przez rytuał praktykom czy zabiegom magicznym, jak to miało miejsce w przypadku pieczywa weselnego, np. korowaja we wschodniej Polsce. W procesie ich powstawania istnieje ściśle powiązanie współczesnej metody przemysłowej z tradycją rękodzieła artystycznego. Inwencja i pomysłowość twórcza piekarza, któremu powierzono ukształtowanie chleba obrzędowego przejawiają się w samym tylko procesie doboru i nanoszenia symbolicznych elementów dekoracyjnych. Nowym pomysłem jest używanie do dekoracji chleba ciasta wymieszanego z farbami plakatowymi¹³. Podejmuje się też próbę wprowadzania do zdobienia pieczywa elementów będących gotowymi wytworami przemysłowymi, np. smoczka z masy plastycznej. Wszystkie części składowe dekoracji charakteryzują się wyrazistością kształtów. Nadaje im się realny wygląd, np. kiści winogron, kłosów zbóż, gołąbków, żołądzi, nie zachowując między nimi proporcji pod względem wielkości. I tak np. kiść winogron może odpowiadać rozmiarem żołądziom, kłosom zboża czy bukietowi róż.

¹³ W literaturze spotyka się wzmianki o malowaniu wypieków „od zewnątrz” dopiero po upieczeniu. Por.: Olędzki, *Doroczne...*, s. 19; tenże, *Konkursowe noworoczne...*, s. 243.

Powstaje pytanie, czy zdobione chlebki częstochowskie są przejawem i kontynuacją tradycyjnej sztuki ludowej, czy raczej kiczu będącego następstwem ekspansywnego wpływu kultury masowej?

Chlebki te wykazują pewne cechy niedostosowania do uroczystości, jaką jest sakrament ślubu. Tradycyjne pieczywo obrzędowe należy bowiem skonsumować. Wynika to z przekonania o roli pośredniczącej chleba między zaświatami a doczesnością. Zjadanie chleba, utożsamianego z ciałem Boga, potwierdza uczestnictwo człowieka w boskim systemie świata¹⁴. Tymczasem częstochowskie chlebki nie są przeznaczone do spożycia. Dodanie do ciasta farb plakato- wych może być traktowane jako profanacja sfery *sacrum*. Podobnie rzecz się ma w przypadku wpiętego w bochenek przy pomocy metalowego drucika smoczka z masy plastycznej¹⁵. Brak pełnego związku z tradycją przejawia się w umieszczaniu na „martwym chlebie”, nie przeznaczonym do spożycia, drobnych kawałków chleba, które nowożeńcy zjadają po powrocie z kościoła. Mamy tu do czynienia z kumulacją funkcji chleba na chlebie. Poza tym zdobne pieczywo częstochowskie nie wykracza poza przeciętność. Łączy w sobie cechy nowości i oryginalności z tym, co wynika z tradycji. Przyjmując zatem za Abrahamem Molesem pięć zasad, którymi rządzi się kicz, można zakwalifikować je do tej kategorii¹⁶.

Nasuwa się kolejne pytanie. Czy zjawisko zamawiania na wesela ozdobnych chlebków jest w Częstochowie kwestią chwilowej mody i czy ma szansę upowszechnić się na tyle, by całkowicie wyprzeć dotychczasową formę tradycyjnego chleba i soli?

W literaturze odnotowano próby zastępowania tradycyjnego chleba innymi jego odpowiednikami. We wsiach karpaccich zdarzały się przypadki witania nowożeńców tortem. Zwyczaj ten jednak nie przyjął się na stałe¹⁷. Być może częstochowskie chlebki staną się, ze względu na swoje ludyczne walory, kolejnym produktem proponowanym przez cepeliowskie sklepy, gdyż, jak uczy doświadczenie, przeciętnemu śmiertelnikowi „trudno jest żyć utrzymując intymny kontakt wyłącznie z dziełami sztuki”¹⁸.

¹⁴ Por.: Kowalski, *dz. cyt.*, s. 439.

¹⁵ Pieczywa obrzędowego nie można było kaleczyć żadnym metalowym przedmiotem, nawet nożem, gdyż żelazo, według wierzeń, jest czynnikiem zakłócającym świąteczną harmonię. Zob.: Kowalski, *dz. cyt.*, s. 442.

¹⁶ Por.: A. Moles, *Kicz, czyli sztuka szczęścia*, Warszawa 1978, s. 8 -9, 76 -80.

¹⁷ Zob.: Z. Szromba-Rysowa, *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpacciej*, Wrocław - Warszawa - Kraków - Gdańsk - Łódź 1988, s. 85.

¹⁸ Zob.: Moles, *dz. cyt.*, s. 30.

Barbara Pabian

CEREMONIAL BREAD IN THE CULTURE OF THE CZĘSTOCHOWA REGION

(Summary)

The author discusses the modern revival in the Częstochowa region of the tradition to bake richly ornamented bread, later served at various occasions, mainly at weddings, but also at Christmas and First Communion). Such bread is prepared by persons with artistic skills, who work in the bakeries in Częstochowa. The bread is not eaten; it only serves as decoration of the table. The ornamental motifs (e.g. a basket for bread and salt, grapes, acorns, ears of cereal plants, horseshoe, rings, dove, flowers) are very colourful.